Inhaltsverzeichnis

DE-BE

1. GEBRAUCHSHINWEISE 94
2. SICHERHEITSHINWEISE 96
3. UMWELTSCHUTZ 98
3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz 98
3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz 98
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN 99
4.1 Beschreibung der Bedienvorrichtungen auf der Bedienblende 100
5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR 101
5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen 101
5.2 Verwendung des Auflagerostes 101
6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES 102
6.1 Anordnung der Kochzonen 102
6.2 Töpfe geeignet für das Induktionskochen 103
6.3 Begrenzung der Garzeit 103
6.4 Überhitzungsschutz des Kochfeldes 103
6.5 Ratschläge zur Energieeinsparung 103
6.6 Leistungsstufen 104
6.7 Topferkennung 104
6.8 Restwärme 104
6.9 Heizbeschleuniger 104
6.10 Booster-Funktion 105
6.11 Leistungssteuerung 105
6.12 Steuerungssperre 105
7. VERWENDUNG DES OFENS 106
7.1 Vor der Benutzung des Gerätes 106
7.2 Einsatzschienen 106
7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen) 106
7.4 Kühlgebläse 106
7.5 Innenbeleuchtung 106
7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen 107
7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik 108
8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN 110
8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs 111
8.2 Tabelle der Garvorgänge 112
9. REINIGUNG UND WARTUNG 113
9.1 Reinigung von Edelstahl 113
9.2 Tägliche Reinigung 113
9.3 Flecken oder Speiserückstände 113
9.4 Reinigung des Glaskeramikkochfeldes 114
9.5 Wöchentliche Reinigung 114
9.6 Reinigung des Backofens 115
9.7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen) 116
10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG 118
10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung 118
10.2 Ausbau der Backofentür 118
10.3 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle) 119
10.4 Ausbau der Innenverglasung 119
11. INSTALLATION 120
11.1 Einbau in Küchenmöbeln 120
11.2 Elektrischer Anschluss 121
11.3 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen) 122
11.4 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes 122

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: Gebrauchsempfehlungen mit Beschreibungen der Bedienelemente sowie Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: Die für den qualifizierten Fachtechniker bestimmten Informationen zur Installation, Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes.

Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.

1. GEBRAUCHSHINWEISE

Dieses Handbuch ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Es muss deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufbewahrt werden. Wir empfehlen, dieses Handbuch und alle darin enthaltenen Hinweise vor dem ersten Gebrauch des Gerätes aufmerksam durchzulesen. Die Installation ist von qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Normen vorzunehmen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen und entspricht den geltenden EU-Richtlinien. Das Gerät hat folgende Zweckbestimmung: **Kochen und Erwärmen von Speisen**. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

Diese Hinweise gelten nur für die Bestimmungsländer des Gerätes, deren Kennsymbole auf dem Umschlag des vorliegenden Handbuchs zu finden sind.

Decken Sie Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht ab; es könnten sich Störungen ergeben.

Verwenden sie dieses Gerät niemals zum Heizen von Räumen.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Besagte Richtlinie legt die für die Mitgliedsländer der Europäischen Union geltenden Normen zur Sammlung und Wiederverwertung von Altgeräten fest.

Das Typenschild mit den technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen befinden sich gut sichtbar in der Schublade (wo vorhanden) oder auf der Rückseite des Gerätes. Eine Kopie dieses Schildes liegt dem Handbuch bei. Es wird empfohlen, diese Kopie wie vorgesehen auf der Rückseite des Umschlags anzubringen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Entfernen sie vor der Inbetriebnahme alle Etiketten und Schutzfolien auf den Außenflächen des Gerätes.

Verwenden Sie niemals Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können. Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Zuckerhaltige Speisereste (z.B. Marmelade) im Innern des Backofens nicht eintrocknen lassen, da hierdurch die Innenbeschichtung aus Emaille des Backofens beschädigt werden könnte.

Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.

Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff verwenden. Aufgrund der hohen Temperaturen, die im Innern des Ofens erreicht werden, könnte dieses Material schmelzen und das Gerät somit beschädigen.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch des Gerätes, dass die Schalter auf die Position „NULL“ (ausgeschaltet) gestellt sind.

Keine geschlossene Dosen oder Behälter im Gerät verwenden. Während des Garvorgangs kann sich ein Überdruck in den Behältern bilden und eine Explosionsgefahr hervorrufen.

Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden.

In keinem Fall Kochtöpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, auf das Kochfeld stellen. Die Instabilität der Töpfe kann zu Verbrennungen führen.

Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür des Gerätes anzulehnen oder darauf zu setzen. Die übermäßige Last könnte die Stabilität beeinträchtigen.

Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Daher empfiehlt es sich, bei allen Handgriffen stets Wärmeschutzhandschuhe zu tragen.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht, falls im Ofen ein Pyrolyseprozess (wo vorhanden) läuft.

Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Lassen Sie jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen.

Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände in der Ofentür verfangen.

Die Stauraum (wo vorhanden) nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.

Während des Garvorgangs und wenn die Oberflächen noch sehr heiß sind, kein Wasser direkt auf die Fettpfannen gießen. Der Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen und die emaillierte Beschichtung der Oberflächen beschädigen.

Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

2. SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitsnormen für elektrische oder gasbetriebene Geräte und die Lüftungsfunktionen sind in den Installationshinweisen zu finden. Zur Wahrung ihrer Interessen und ihrer Sicherheit wurde gesetzlich festgelegt, dass die Installation und die Wartung von elektrischen Geräten von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden müssen. Unsere anerkannten Installationstechniker gewährleisten fachgerechte Arbeit.
Die Deaktivierung von elektrischen und gasbetriebenen Geräten ist von kompetenten Personen vorzunehmen.

Vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes selbst übereinstimmen.

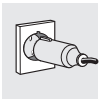
Sollte das Gerät auf einer erhöhten Plattform installiert werden, müssen die entsprechenden Befestigungssysteme angewendet werden.

Vor dem Ausführen von Installations-/Wartungstätigkeiten sicherstellen, dass die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet ist.

Alle Kochgeräte, die in Fahrzeugen installiert werden (zum Beispiel Camper, Wohnwagen usw.) dürfen nur bei stehendem Fahrzeug verwendet werden.

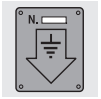
Installieren Sie das Gerät so, dass es beim Öffnen von Schubladen oder Türen, die sich auf der Höhe des Kochfeldes befinden, zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit den Kochtöpfen auf dem Kochfeld kommen kann.

Unmittelbar nach der Installation eine kurze Prüfung des Gerätes unter Einhaltung der nachfolgenden Anweisungen durchführen. Bei nicht ordnungsgemäßem Betrieb muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate gezogen werden.



Der Ausführungstyp des am Versorgungskabel angschlossenen Netzsteckers und der Steckdose müssen identisch sein und den geltenden Normen entsprechen. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei installiertem Gerät gewährleistet sein.
Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

Ist das Netzkabel beschädigt muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während des Gebrauchs. Achten Sie darauf, die Heizwiderstände nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern vom Gerät, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 Khz).

Gemäss den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (EN 55011).

Keine entflammbaren Gegenstände in den Backofen geben: Ein unbeabsichtigtes Einschalten könnte einen Brand verursachen.

Das Gerät ist für den Gebrauch durch erwachsene Personen bestimmt. Halten Sie Kinder fern vom Gerät und verhindern Sie, dass sie damit spielen.

Allgemeine Hinweise

WICHTIG: Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da diese die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern Sie, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.

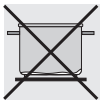
Der Gebrauch dieses Gerätes ist Kindern über 8 Jahren oder Personen mit reduzierten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung bei der Verwendung elektrischer Geräte nur erlaubt, wenn sie unter Aufsicht stehen oder mit den Sicherheitsvorschriften und den damit verbundenen Risiken vertraut sind. Untersagen Sie Kindern das Spielen mit dem Gerät. Verbieten Sie nicht beaufsichtigten Kindern Reinigungs- und Wartungsvorgänge vorzunehmen.

Sollten sich Risse oder Sprünge bilden oder sollte die Kochfläche aus Glaskeramik zerbrechen, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sperren Sie sofort die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Das angeschaltete Induktionskochfeld niemals unbeaufsichtigt lassen.

Versuchen Sie niemals, das Gerät selber zu reparieren. Alle Reparaturen sind von einem autorisierten Fachtechniker oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auszuführen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann eine Gefahrenquelle darstellen.

Dieses Gerät darf nicht über das Kontrollsystem eines Kurzzeitweckers oder ein ferngesteuertes, getrenntes Kontrollsystem bedient werden.



Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Vermeiden Sie das Erwärmen von leeren Töpfen. Überhitzungsgefahr.

Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Es empfiehlt sich daher, sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht zu entfernen. Löschen Sie brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und schalten Sie die Kochzone aus.

Bei der Benutzung von zusätzlichen elektrischen Geräten (z.B. Mixer, Toaster, usw.) ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
Der Dampf könnte die elektrischen Elemente beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Induktionskochfeld, denn sie könnten sich überhitzen. Verbrennungsgefahr!

Keine Spray-Produkte in der Nähe des Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist. Keine Spray-Produkte verwenden, solange das Gerät noch heiß ist. Das in den Spraydosen enthaltene Gas könnte sich entzünden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

3. UMWELTSCHUTZ

3.1 Unser Beitrag zum Umweltschutz

Gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in Bezug auf die Verringerung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie die Entsorgung von Abfällen, gibt das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Gerät an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist. Der Anwender muss deshalb das Gerät, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben. Die richtige getrennte Sammlung zur nachfolgenden Weiterleitung des verschrotteten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt sowie Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Anwender hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge.

Das Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

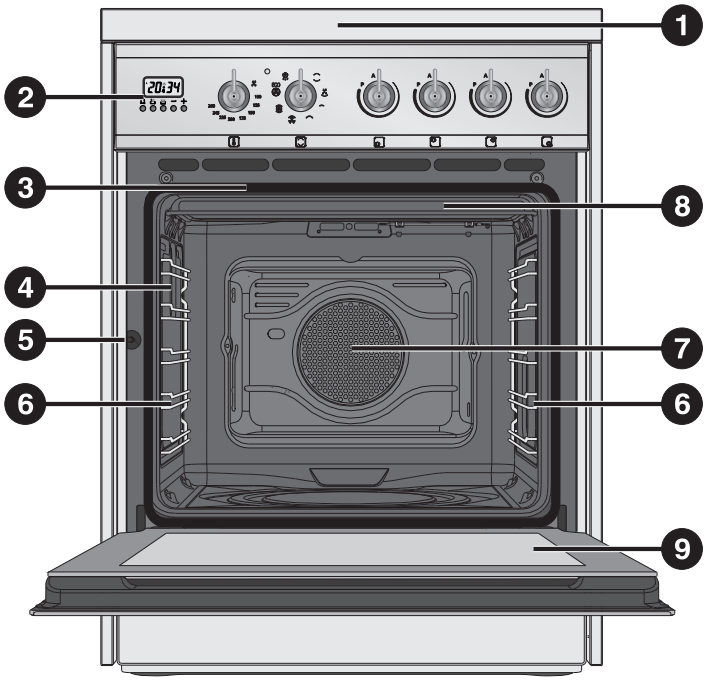
3.2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

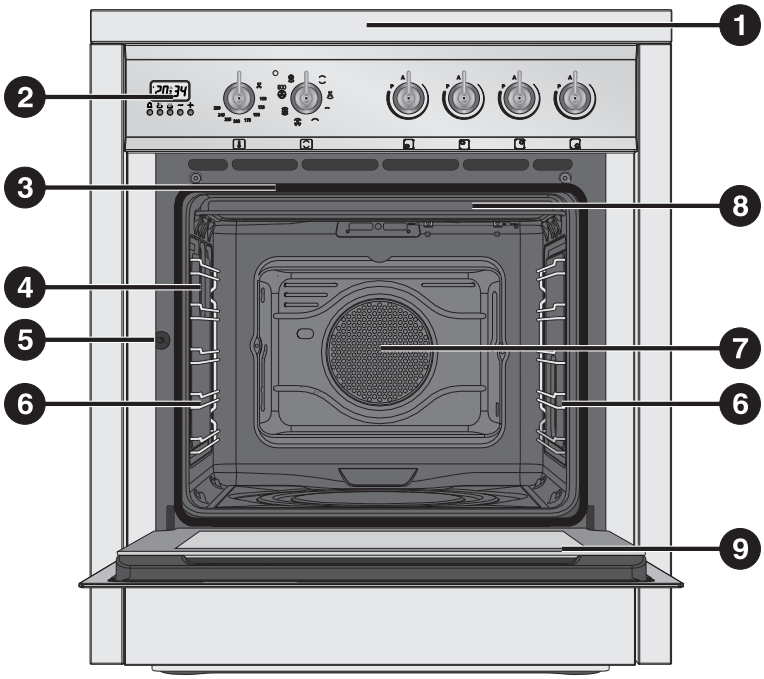
Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt, das die Umwelt nicht belastet. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Lassen Sie sich von Ihrem Händler oder den zuständigen Einrichtungen Ihrer Umgebung die Adressen der entsprechenden Sammel-, Recycling- und Entsorgungsstellen geben.

Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Erstickungsgefahr für Kinder darstellen.

Auch die Altgeräte sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
Wichtig: Das Gerät zu der für die Altgerätesammlung zuständigen Ortsstelle bringen. Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchsposition einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

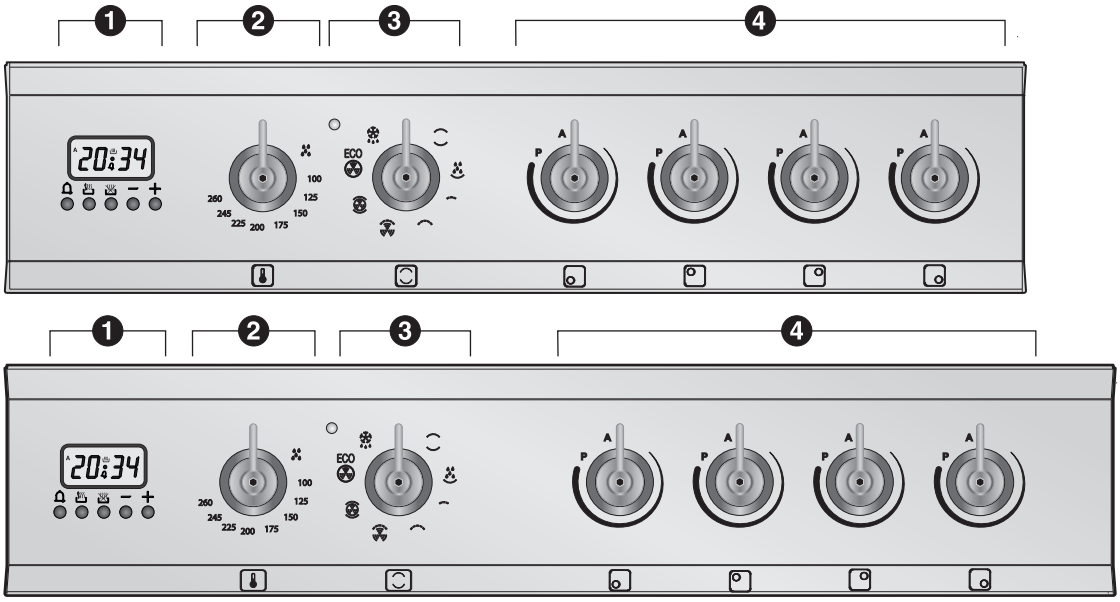
4. LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN





1. Kochfeld
2. Bedienblende
3. Dichtung der Backofentür
4. Ofenlampe (doppelte Lampe bei einigen Modellen)
5. Türsensor (nur bei einigen Modellen)
6. Rahmen für Rosten/ Fettpfannen
7. Ventilator
8. Oberer Schutz (nur bei einigen Modellen)
9. Tür

4.1 Beschreibung der Bedienvorrichtungen auf der Bedienblende



4.1.1 Programmieruhr

1 Mit der Programmieruhr kann man die aktuelle Uhrzeit anzeigen, einen Kurzzeitwecker oder einen programmierten Garvorgang einstellen.

Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht. Er signalisiert nur, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

4.1.2 Schalter zur Temperaturauswahl

2 Die gewünschte Gartemperatur wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert festgelegt, der zwischen **50°** und **260°C** liegt.

Durch Drehen des Schalters beginnt die Kontrollleuchte zu blinken und signalisiert dass sich der Backofen in der Vorheizphase befindet. Ein akustisches Signal zeigt das Erreichen der eingestellten Temperatur an und die Kontrollleuchte hört auf zu blinken und beginnt ständig zu leuchten. Bei Temperaturänderung fängt die Kontrollleuchte erneut an zu blinken.

Bei den Pyrolysemodellen schaltet sich die Kontrollleuchte ein, sobald der automatische Reinigungszyklus (Pyrolyse) startet und erlischt nach Beendigung des Zyklus.

4.1.3 Schalter zur Funktionsauswahl

3 Die verschiedenen Funktionen des Backofens sind den unterschiedlichen Garungen angepasst. Nach Wahl der gewünschten Funktion die Gartemperatur mit dem Thermostat-Schalter einstellen. Für ausführliche Informationen über die Garfunktionen siehe: „8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN“.

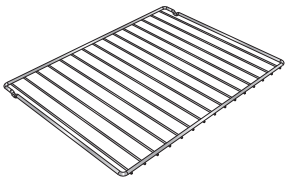
4.1.4 Schalter für die Bedienung der Kochzonen

4 Mit diesen Schaltern kann man alle Kochzonen des Induktionskochfeldes bedienen. Über jedem Schalter ist die damit gesteuerte Platte angezeigt. Den Schalter nach rechts drehen, um die Betriebsleistung der Platte im Bereich von der Mindestleistung 1 bis zur Höchstleistung 9 einzustellen. Die Arbeitsleistung wird von einem Display auf dem Kochfeld angezeigt (Das an der Seite angeordnete Symbol entspricht der vorderen linken Kochzone).

5. MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

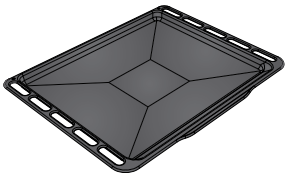
ANMERKUNG: Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

Rost: Zur Ablage von Behältern mit den zu garenden Speisen.

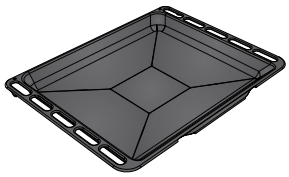


Rost für Fettpfanne: Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über der Fettpfanne angeordnet werden.

Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden.



Tiefe Fettpfanne: Zum Backen von Kuchen, Pizzas und süßen Backwaren.

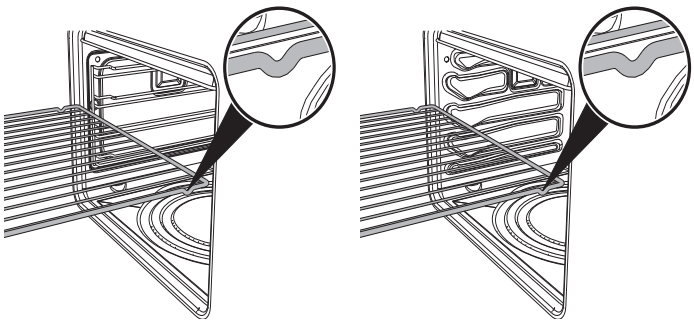


Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Zubehör auf Anfrage:
- Das originale Standard- oder Optionalzubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.
- Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

5.1 Verwendung der Roste oder Fettpfannen

Die Roste oder die Fettpfannen sind mit einer mechanischen Sicherheitssperre ausgestattet, die ein ungewolltes Herausziehen vermeiden. Für eine korrekte Einfügung der Roste oder Fettpfannen muss sichergestellt werden, dass diese Sperre nach unten gerichtet ist (wie in der seitlichen Abbildung dargestellt). Zum Herausziehen muss der Rost oder die Fettpfanne auf der Vorderseite leicht angehoben werden.
Die mechanische Sperre (oder der Aufsatz, wo vorhanden) muss immer zur Rückseite des Ofens gerichtet sein.



Die Roste oder Fettpfannen bis zum Anschlag einschieben.

Bei Modellen mit Schienen müssen die Fettpfannen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig gereinigt werden. Durch den Reinigungsvorgang wird vermieden, dass eventuelle Herstellungsrückstände während des Einschiebens der Fettpfannen Kratzer an den Seitenwänden des Ofenraums verursachen können.

5.2 Verwendung des Auflagerostes

Der Auflagerost wird direkt auf die Fettpfanne aufgesetzt (wie in der Abbildung dargestellt). Auf diese Weise können beim Garen die Fette aufgefangen und somit von den gekochten Speisen getrennt werden.

6. VERWENDUNG DES KOCHFELDES

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz erfolgt eine automatische Funktionsprüfung und alle Kontrollleuchten leuchten einige Sekunden lang auf.

Nach dem Gebrauch die verwendeten Kochzonen ausschalten, dazu den Schalter für die Bedienung auf Position „O“ setzen. Verlassen Sie sich niemals nur auf den Topfdetektor.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Geschirr oder Besteck auf das Induktionskochfeld, denn sie könnten sich überhitzen. Verbrennungsgefahr.

Achten Sie darauf, beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld zu schütten oder Materialien oder Substanzen daraufzulegen, die schmelzen könnten (Plastik oder Alufolien); falls dies geschehen sollte, schalten Sie die Kochzonen sofort ab und reinigen Sie sie bei noch warmer Platte mit dem mitgelieferten Schaber, um eine Beschädigung der Oberfläche zu verhindern.

Das Kochfeld ist mit einem Induktionsgenerator ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfs erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Innern des Kochgefäßes erzeugt.

Vorteile eines Induktionskochfeldes

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur vom Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

6.1 Anordnung der Kochzonen

Zone	Außendurchmesser (mm)	Max. Stromaufnahme (W) *	Leistungsaufnahme bei Booster-Funktion (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700

*die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß variieren oder durch die ausgewählten Einstellungen abgeändert werden.

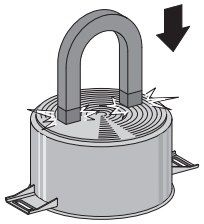
6.2 Töpfe geeignet für das Induktionskochen

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

Es dürfen nur Töpfe mit einem für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
• Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden. • Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden. • Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.	• Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

Um zu überprüfen, ob der Kochtopf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Kochtopf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in den Topf geben und diesen auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten. Das Symbol U auf dem Display zeigt an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



Nur Kochgeschirr verwenden, das einen flachen Boden aufweist. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfs auf der Kochplatte verhindern.

6.3 Begrenzung der Garzeit

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.
Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone ist von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.
Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, eine kurzer Signalton ertönt und sobald die Kochzone sich erwärmt hat erscheint im Display die Anzeige H.

6.4 Überhitzungsschutz des Kochfeldes

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen zeigen. Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.

6.5 Ratschläge zur Energieeinsparung

Im Folgenden geben wir Ihnen einige Ratschläge für eine sinnvolle und sparsame Benutzung Ihres neuen Kochfeldes.

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.
- Beim Kauf eines neuen Topfs müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, können Sie durch die Verwendung eines Dampfkochtopfs Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmittel enthaltenen Vitamine erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Bedecken Sie die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel.
- Wählen Sie einen Topf, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.

6.6 Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für
0	Off - Stellung
U	Warmhalteplatte
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen **(niedrigste Leistung)**
3 - 4	Garen
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P*	Braten/Schmoren, Kochen **(höchste Leistung)**

*Siehe Booster-Funktion.

6.7 Topferkennung

Sollte sich in einer Kochzone kein Topf befinden oder der Topf zu klein sein, wird keine Energie übertragen und auf dem Display erscheint das Symbol .

Wenn sich in der Kochzone ein geeigneter Topf befindet, ermittelt das Erkennungssystem dessen Vorhandensein und schaltet die Zone mit der Leistung, die mit dem Schalter eingestellt wurde, ein. Die Übertragung der Energie wird auch unterbrochen, wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird (Auf dem Display erscheint das Symbol). Sollte die Funktion zur Topferkennung aktiviert werden, obwohl die Töpfe kleine Abmessungen haben oder Pfannen auf der Kochzone stehen, wird nur die notwendige Energie übertragen.

Grenzen der Topferkennung: Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist durch einen kleineren Innenkreis auf der Kochzone gekennzeichnet. Kochtöpfe mit kleineren Durchmessern könnten nicht erfasst werden und der Induktor könnte deshalb nicht aktiviert werden.

6.8 Restwärme

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.

Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da diese die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern Sie, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

6.9 Heizbeschleuniger

Jede Kochzone verfügt über einen Heizbeschleuniger, der deren Erwärmung mit Höchstleistung für einen zur eingestellten Leistung proportionalen Zeitintervall ermöglicht.

Den Schalter nach links drehen, auf Position „A“ setzen und loslassen. Auf dem Display erscheint das Symbol . Innerhalb 3 Sekunden die gewünschte Heizleistung auswählen (1..8). Die ausgewählte Leistung und das Symbol leuchten abwechselnd auf dem Display auf.

Die Heizleistung kann jederzeit erhöht werden. Der Zeitintervall für die „Höchstleistung“ wird dann entsprechend angepasst.

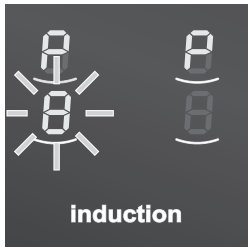
Wenn die Heizleistung durch Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn reduziert wird, schaltet sich der Heizbeschleuniger automatisch aus.

6.10 Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion kann eine Kochzone maximal 10 Minuten mit Höchstleistung betrieben werden. Diese Funktion ermöglicht zum Beispiel, eine große Wassermenge schnell zum Kochen zu bringen oder Fleisch bei starker Flamme anzurösten.
Den Schalter im Uhrzeigersinn drehen, 2 Sekunden in Position „P“ halten und dann loslassen. Auf dem Display erscheint das Symbol . Nach 10 Minuten schaltet sich die Funktion Booster automatisch aus und der Kochvorgang wird auf Stufe „9“ fortgesetzt.

Die Booster-Funktion ist der Funktion Heizbeschleuniger gegenüber vorrangig.

6.11 Leistungssteuerung



Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul für die Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochzonen automatisch.

Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt. Wenn eine Leistungsanzeige blinkt, bedeutet das, dass diese automatisch durch das Steuerungsmodul reduziert wird.

Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.

6.12 Steuerungssperre

Die Steuerungssperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor nicht gewolltem oder unsachgemäßem Gebrauch schützt. Wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, die beiden ersten Schalter gleichzeitig nach links (Position „A“) drehen. Die Schalter so lange in dieser Position halten, bis auf dem Display die Symbole , angezeigt werden. Anschließend die Schalter loslassen.
Um die Steuerungssperre aufzuheben, die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Wenn die Schalter länger als 30 Sekunden in Position „A“ gehalten wurden, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung .

Nach einer längeren Stromunterbrechung deaktiviert sich die Steuerungssperre. In dem Fall die Sperre wie oben beschrieben aktivieren.

7. VERWENDUNG DES OFENS

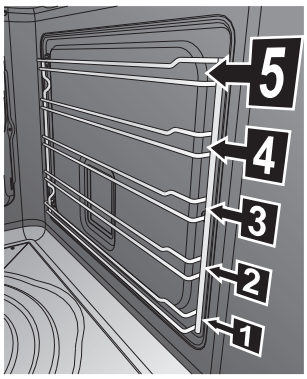
7.1 Vor der Benutzung des Gerätes

- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Backblechen, den Fettpfannen oder im Ofen selbst entfernen.
- Eventuelle Schutzfolien im Inneren oder auf den Außenflächen des Gerätes einschließlich des Zubehörs, wie Bleche, Fettpfannen, Pizzaplatten oder Bodenabdeckung, entfernen.
- Vor der ersten Benutzung des Gerätes müssen sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen herausgenommen und wie im Kapitel „9. REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben gespült werden.

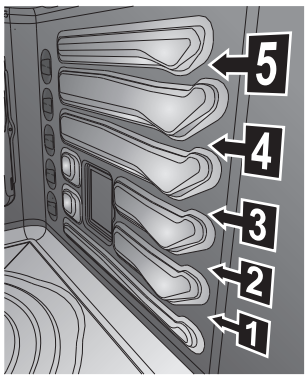
Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

7.2 Einsatzschienen

Der Backofen verfügt über 5 Schienen zur Positionierung von Fettpfannen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe Abbildung).



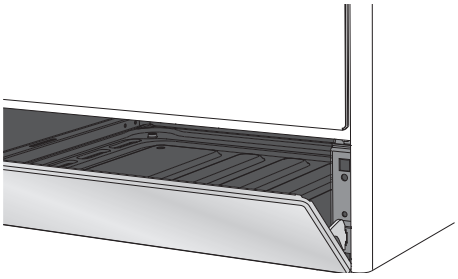
Modelle mit Rahmen



Modelle mit Schienen

7.3 Stauraum (nur bei einigen Modellen)

Im unteren Bereich des Herdes befindet sich unterhalb des Backofens der Stauraum. Keine entzündlichen Materialien wie Lappen, Papier usw. im Gerät aufbewahren, sondern nur das Zubehör aus Metall.



Die Stauraum nicht öffnen, solange der Backofen eingeschaltet und noch heiß ist. Die darin entwickelte Temperatur kann sehr hoch sein.

7.4 Kühlgebläse

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird. Die Funktionsweise des Ventilators erzeugt einen normalen Luftstrom, der aus dem hinteren Teil des Gerätes austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

7.5 Innenbeleuchtung

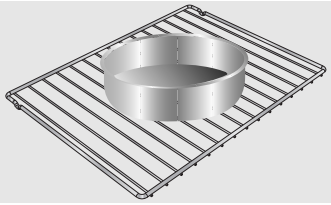
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet (nur bei einigen Modellen) oder eine beliebige Funktion wählt.

7.6 Allgemeine Gebrauchshinweise und -Empfehlungen

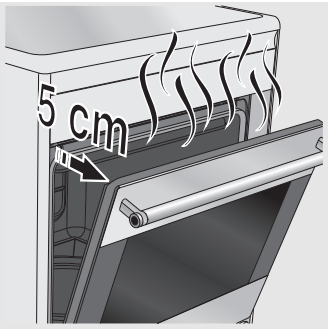
Bei allen Garvorgängen muss die Backofentür geschlossen sein. Ein Wärmeaustritt könnte eine Gefahrenquelle darstellen.

Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Fettpfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der emaillierten Beschichtung zu vermeiden. Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.

Für eine optimale Garung wird empfohlen, die Behälter in die Mitte des Rosts zu stellen.



Die Backofentür in zwei Phasen öffnen, um zu vermeiden, dass der Dampf, der gegebenenfalls im Backofen enthalten ist, unangenehm austreten kann: Die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet (etwa 5 cm) lassen und dann erst vollständig öffnen. Wenn Speisen bearbeitet werden müssen, die Backofentür so kurz wie nötig öffnen, um zu vermeiden, dass die Innentemperatur reduziert wird und das gute Gelingen des Garvorgangs beeinträchtigt wird.



Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten Sie die warmen Speisen nicht zu lange im Backofen lassen.

Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.

Den Glasdeckel des Gerätes (wo vorhanden) stets öffnen, damit eine Überhitzung beim Gebrauch des Backofens verhindert wird.

Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten.

7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik

VERZEICHNIS DER FUNKTIONEN

- Taste Kurzzeitwecker
- Taste Garende
- Taste Garzeit
- Taste Wertreduzierung
- Taste Werterhöhung

7.7.1 Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen 00:00. Die Tasten und sowie die Taste − oder + gleichzeitig drücken: Der Wert wird bei jedem Drücken um jeweils 1 Minute erhöht bzw. reduziert.
Drücken Sie eine der beiden Tasten zur Wertabänderung, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

7.7.2 Verwendung des Kurzzeitweckers

Achtung: Der Kurzzeitwecker unterbricht den Garvorgang nicht. Er signalisiert nur, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Die Zeitschaltautomatik kann auch als einfacher Kurzzeitwecker verwendet werden. Durch das Drücken der Taste zeigt das Display die Ziffern 00:00 an. Halten Sie die Taste gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten − oder + ein, um die gewünschten Minuten einzustellen. Lässt man die Taste los, beginnt die Zählung und auf dem Display erscheinen die Symbole und .

Nach Einstellung des Kurzzeitweckers zeigt das Display erneut die aktuelle Uhrzeit an. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit, drücken Sie die Taste .

7.7.3 Ausschaltung des Signalgebers

Der Signalgeber schaltet sich nach sieben Minuten automatisch aus. Die manuelle Deaktivierung ist durch das gleichzeitige Drücken der Tasten und möglich.
Zum Ausschalten des Gerätes anschließend die Schalter in Schaltstellung **O** stellen.

7.7.4 Halbautomatischer Garvorgang

Der halbautomatische Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

Nach Auswahl einer Funktion drücken Sie die Taste , ohne sie wieder loszulassen. Das Display zeigt somit die Ziffern 00:00 an. Halten Sie nun die Taste gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten − oder + ein, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Sobald die Taste losgelassen wird, beginnt die Zählung der programmierten Garzeit und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und **A** an (zur Bestätigung, dass ein programmierter Garvorgang eingestellt wurde).

7.7.5 Automatischer Garvorgang

Der automatische Garvorgang ermöglicht es Ihnen, einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Garzeit wieder zu beenden.

Nach Auswahl einer Funktion drücken Sie die Taste , ohne sie wieder loszulassen. Das Display zeigt somit die Ziffern 00:00 an. Halten Sie nun die Taste gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten − oder + ein, um die gewünschten Minuten einzustellen.

Wenn die Taste gedrückt wird, zeigt das Display die Summe der aktuellen Uhrzeit und der voreingestellten Garzeit an. Halten Sie die Taste gedrückt und wirken Sie gleichzeitig auf die Tasten − oder + ein, um die Uhrzeit für das Garende einzustellen.

Sobald die Taste losgelassen wird, beginnt der automatische Garvorgang und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit zusammen mit den Symbolen und **A** an (zur Bestätigung, dass ein programmierter Garvorgang eingestellt wurde).

Zur Anzeige der verbleibenden Garzeit nach Abschluss der Einstellung, drücken Sie die Taste . Die Uhrzeit des Garendes wird hingegen über die Taste eingeblendet.

7.7.6 Ende des halbautomatischen / automatischen Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs wird der Backofen automatisch ausgeschaltet und gleichzeitig ertönt ein intermittierender Signalgeber. Nachdem man den Signalgeber ausgeschaltet hat, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit zusammen mit dem Symbol an, das signalisiert, dass der Backofen nun wieder im manuellen Betrieb betrieben wird.

7.7.7 Löschung der eingestellten Daten

Nach Einstellung eines halbautomatischen oder automatischen Garvorgangs können diese Einstellungen durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und gelöscht werden. Zum Ausschalten des Gerätes anschließend die Schalter in Schaltstellung **O** stellen. Die Zeitschaltautomatik beendet den Garvorgang zur Bestätigung der Löschung.

7.7.8 Änderung der eingestellten Werte

Die für den programmierten Garvorgang eingestellten Daten können jederzeit geändert werden, indem die Taste der zu ändernden Funktion gedrückt gehalten und der gewünschte Wert durch das gleichzeitige Drücken der Taste − oder + festgelegt wird.

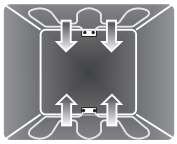
7.7.9 Einstellung der Lautstärke des Signalgebers

Die Lautstärke des Signalgebers kann auf 3 verschiedene Stufen eingestellt werden. Bei in Betrieb stehendem Signalgeber drücken Sie die Taste −, um die Einstellung abzuändern.

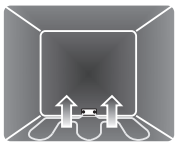
8. GARVORGÄNGE MIT DEM OFEN

ECO Das ÖKO-Symbol zeigt an, welche Funktion den geringsten Energieverbrauch gewährleistet.

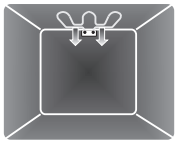
STATISCH:
Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches oder Heißluftbacken bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Er ist ideal für alle Bratenarten, Brot, gefüllte Torten und ist außerdem besonders für fette Fleischarten wie Ente oder Gans geeignet.



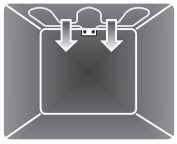
BODENHITZE:
Die Wärme kommt nur von unten und ermöglicht so, Speisen fertig zu backen, die eine höhere Temperatur erfordern, ohne sie weiter anzubraten. Ideal für süße und salzige Torten und Kuchen, Mürbeteig und Pizzas. Dieses Symbol schließt auch die Reinigungsfunktion ein, siehe „9.7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)“.



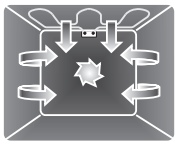
KLEINER GRILL:
Diese Funktion ermöglicht das Grillen von kleinen Fleisch- und Fischmengen, von Spießen, Toasts und allen Gemüsearten durch die ausschließliche Einwirkung der von dem mittleren Heizwiderstand ausgehenden Hitze.



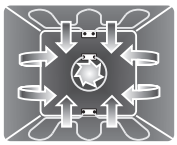
GRILL:
Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er, am Ende des Grillvorgangs das Erzielen einer gleichmäßigen Bräunung. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisenmengen, besonders beim Fleisch. (4. oder 5. Schiene).



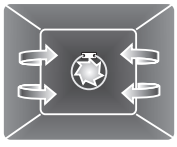
GRILL MIT UMLUFT:
Die vom Ventilator produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Speisen optimal zu grillen. Ideal für große Fleischstücke (z.B. Schweinshaxe). Es empfiehlt sich, die 4. Schiene zu verwenden.



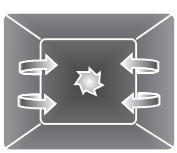
TURBO:
Die Kombination aus dem Garen mit Umluft und dem traditionellen Garen ermöglicht, Speisen auf mehreren Stufen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisenmengen, die ein starkes Garen erfordern. (Bei Garvorgängen auf mehreren Ebenen wird die Anordnung auf der 2. und der 4. Schiene empfohlen).



RUNDER HEIZWIDERSTAND:
Die Kombination aus dem Ventilator und dem runden Heizwiderstand (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (und auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmäcke vermischen.



AUFTAUEN:
Das schnelle Auftauen wird von der Aktivierung des dafür vorgesehenen Ventilators begünstigt, das eine gleichmäßige Verteilung der Luft im Ofen gewährleisten. (Es empfiehlt sich, die 1. oder 2. Schiene zu verwenden).



8.1 Ratschläge und Maßnahmen während des Garvorgangs

8.1.1 Allgemeine Ratschläge

- **Es wird empfohlen, die Speisen erst in den Backofen zu schieben, nachdem man ihn vorgeheizt hat.** Die Speisen nur, nachdem sich die Kontrollleuchte des Garvorgangs ausgeschaltet hat, in den Backofen schieben.
- Beim Garen auf mehreren Stufen wird empfohlen, eine Funktion mit Umluft zu verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Allgemein können die Garzeiten nicht verkürzt werden, indem man die Temperatur erhöht (die Speise würde außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Während des Garens von Süßspeisen oder Gemüse kann es zu einer übermäßigen Kondensatbildung auf der Scheibe kommen. Um dieses Phänomen zu vermeiden, die Tür während des Garvorgangs einige Male sehr vorsichtig öffnen.
- Für ein schnelles Vorheizen eine Umluftfunktion verwenden und daraufhin die gewünschte Funktion auswählen.

8.1.2 Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich insbesondere für Fleisch nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Es wird empfohlen, bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer zu verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten zu drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

8.1.3 Ratschläge zum Backen von süßen Backwaren und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Kuchenformen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen Sie, ob die Süßspeise innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt der Süßspeise stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist die Speise gebacken.
- Wenn die Süßspeise zusammenfällt, sobald sie aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

8.1.4 Ratschläge für das Auftauen und Aufgehen

- Es wird empfohlen, die tiefgefrorenen Speisen in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Ofens zu stellen.
- Die Speisen müssen ohne Verpackung aufgetaut werden.
- Die aufzutauenden Speisen gleichmäßig verteilen, ohne, dass sie übereinander liegen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und eine Fettpfanne auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der beim Auftauen entstehenden Flüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Stücke können mit Alufolie bedeckt werden.
- Zur Gewährleistung des guten Aufgehens empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

8.1.5 Ratschläge für Garvorgänge mit Grill und Grill mit Umluft

- Bei der Funktion Grill kann das zu grillende Fleisch auch in den kalten Ofen eingeschoben werden. Das Vorheizen wird empfohlen, sofern der Gar-Effekt abgeändert werden soll.
- Bei der Funktion Grill mit Umluft wird hingegen das Vorheizen des Ofens vor dem Grillvorgang empfohlen.

8.2 Tabelle der Garvorgänge

Gerichte	Gewicht	Funktion	Schienen-Position von unten	Temperatur °C	Zeit (Minuten)	
NUDEL- UND REISGERICHTE						
Lasagne	3 Kg	Statisch	2 oder 3	220 - 230	40 - 50	
Überbackene Nudeln		Statisch	2 oder 3	220 - 230	40	
FLEISCH						
Kalbsbraten	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Schweinelende	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Schweineschulter	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Gebratenes Kanninchen	1 Kg	Runder Heizwiderstand	3	180 - 190	70 - 80	
Truthahnbrustfilet	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Schweinenacken im Ofen	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Brathähnchen	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
GEGRILLTES FLEISCH					**1. Seite**	**2. Seite**
Schweineschnitzel		Grill mit Umluft	5	250	7 - 9	5 - 7
Schweinefilet		Grill	4	250	9 - 11	5 - 9
Rinderfilet		Grill	4	250	9 - 11	9 - 11
Leber		Kleiner Grill	5	250	2 - 3	2 - 3
Würstchen		Grill mit Umluft	4	250	7 -9	5 - 6
Hackbällchen		Grill	4	250	7 - 9	5 - 6
FLEISCHSPIESSE (wo vorhanden)						
Huhn		Grill Drehspieß	Auf Spieß	250	60 - 70	
FISCH						
Lachsforelle	0,7 Kg	Runder Heizwiderstand	3	160 - 170	35 -40	
BROT und FLADENBROT						
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10	
Brot		Runder Heizwiderstand	2	190 - 200	25 - 30	
Fladenbrot		Turbo	2	180 - 190	15 - 20	
BACKWAREN						
Kranzkuchen		Runder Heizwiderstand	3	160	55 - 60	
Mürbeteigkuchen		Runder Heizwiderstand	3	160	30 - 35	
Mürbeteigkuchen		Statisch	3	170	35 - 40	
Mürbeteig		Runder Heizwiderstand	2 oder 3	160 - 170	20 - 25	
Gefüllte Tortellini		Turbo	2 oder 3	160 - 170	40 - 50	
Paradiestorte		Statisch	2 oder 3	170	40 - 50	
Paradiestorte		Runder Heizwiderstand	3	160	50 - 60	
Windbeutel		Turbo	3	150 - 160	40 - 50	
Biskuitgebäck		Runder Heizwiderstand	3	150 - 160	40 - 50	
Reistorte		Turbo	3	160	40 - 50	
Reistorte		Statisch	3	170	50 - 60	
Brioches		Runder Heizwiderstand	3	160	25 - 30	
Brioche (auf mehreren Schienenhöhen)		Runder Heizwi. - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35	
Mürbeteigkekse (auf mehreren Schienenhöhen)		Runder Heizwid. - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20	

Die in den folgenden Tabellen angeführten Zeiten beinhalten die Vorheizzeiten nicht und sind nur Richtwerte.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen. Der Dampf könnte die elektrischen Elemente beschädigen und Kurzschlüsse verursachen.

ACHTUNG: Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, bei der Ausführung eines beliebigen Reinigungs- oder Wartungsvorgangs entsprechende Schutzhandschuhe zu tragen.

Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.

Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

9.1 Reinigung von Edelstahl

Für einen optimalen Erhalt der Edelstahlteile müssen diese nach jedem Gebrauch, bei abgekühltem Gerät, regelmäßig gereinigt werden.

9.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.
Anwendung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

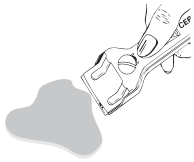
9.3 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberflächen beschädigen können.
Die üblichen, nicht scheuernden Produkte und ggf. ein Werkzeug aus Holz oder Kunststoff verwenden.
Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade). Diese Art von Speisen kann bei längerem Antrocknen die emaillierte Innenbeschichtung des Backofens beschädigen.

9.4 Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

Das Glaskeramikkochfeld ist regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch, zu reinigen, sobald das Symbol H im Display erlischt.



Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mit Hilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.
Etwaige Verkrustungen nach dem Kochvorgang können Sie mit dem mitgelieferten Schaber entfernen. Anschließend wischen Sie mit Wasser nach und trocknen die Fläche mit einem sauberen Lappen. Durch die Verwendung des Schabers kann der Verbrauch von chemischen Produkten für die tägliche Reinigung des Kochfeldes wesentlich eingeschränkt werden.
Verwenden Sie keine kratzenden oder aggressiven Reinigungsmittel (z. B. Reinigungspulver, Backofensprays, Fleckenentferner und Metallschwämme).

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.
Entfernen Sie daher gegebenenfalls die Körnchen sofort von der Kochfläche.

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit der Glaskeramik. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Sie lassen sich nur schwer mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Lauf der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

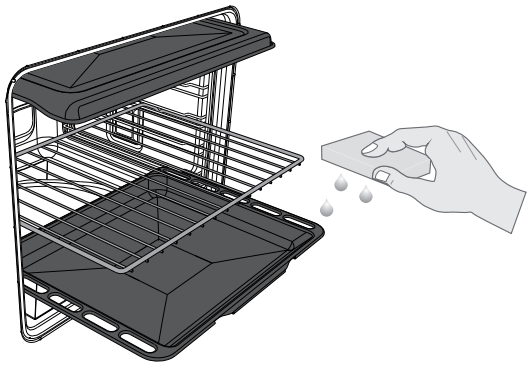
9.5 Wöchentliche Reinigung

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik. Beachten Sie dabei immer die Herstellerhinweise. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste auf der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

9.6 Reinigung des Backofens

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

- Alle abnehmbaren Teile entfernen.
- Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“).



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten auf Höchsttemperatur ungefähr 15 bis 20 Minuten einzuschalten, um eventuelle Rückstände im Backraum zu beseitigen.

Abschließend sollten Sie die feuchten Teile gut abtrocknen.

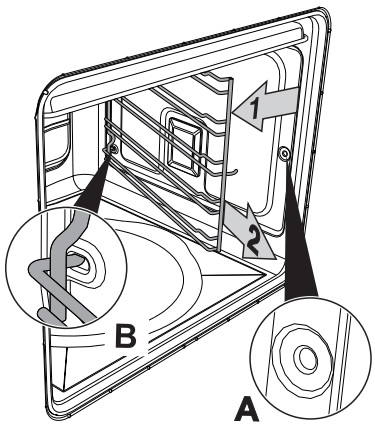
9.6.1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden)

Der Ausbau der Schienenrahmen ermöglicht eine noch leichtere Reinigung der Seitenwände und stellt zudem einen Vorgang dar, der nach jedem automatischen Reinigungszyklus (nur bei einigen Modellen) durchgeführt werden muss.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1 muss der Rahmen zum Ofeninnern gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung A löst, und dann aus den auf der Rückseite B befindlichen Sitzen herausgezogen werden.

2 Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.



9.6.2 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.

Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Türverglasung verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Zur Reinigung der Backofenscheibe auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.

9.6.3 Reinigung der Dichtung

Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und warmes Wasser benutzen. Die Dichtung muss weich und elastisch sein (mit Ausnahme bei den Pyrolysemodellen).

Bei den Pyrolysemodellen könnte die Dichtung nach einiger Zeit platt gedrückt sein und ihre ursprüngliche Form verlieren. Um diese Form wieder herzustellen, zupfen Sie mit dem Finger die gesamte Dichtung ab. Bei diesem Vorgang kann auch der sich eventuell festgesetzte Schmutz entfernt werden.

9.7 VAPOR CLEAN: Unterstützte Ofenreinigung (nur bei einigen Modellen)

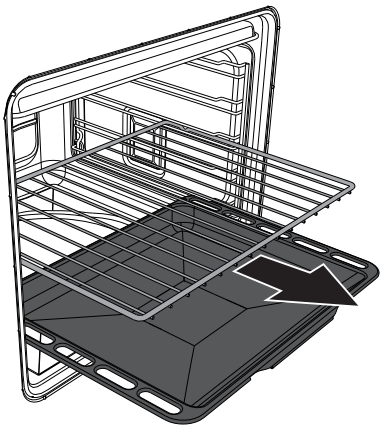
VAPOR CLEAN ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank diesem Vorgang kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.

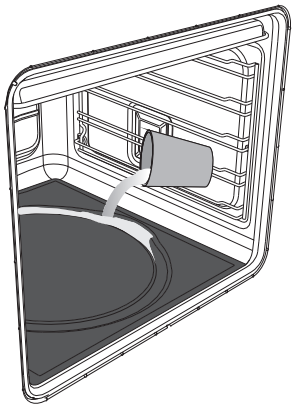
Bevor man den unterstützten Reinigungszyklus startet, muss sichergestellt werden, dass sich im Garraum keine Speisen oder übergelaufene Reste von vorherigen Garvorgängen befinden.

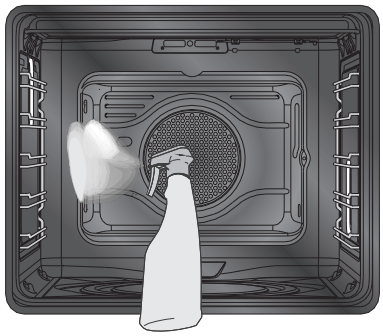
Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

9.7.1 Vor dem Start des unterstützten Reinigungszyklus

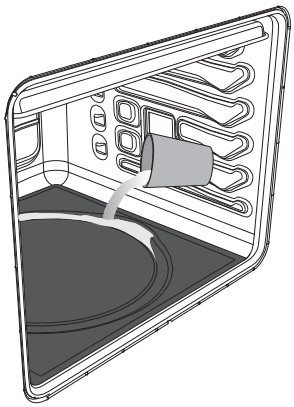
Modelle mit Rahmen

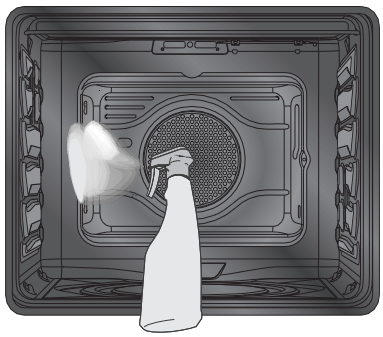






Modelle mit Schienen





Bauen Sie alle Zubehörteile im Innern des Ofens aus. Lassen Sie die obere Schutzvorrichtung im Ofeninnern (wo vorhanden).

Gießen Sie zirka 40 cc Wasser auf den Ofenboden (wie in der Abbildung dargestellt). Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung heraus fließt.

Sprühen Sie mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in das Ofeninnere. Richten Sie den Zerstäuber auf den Innenraum des Backofens.
Am Ende des Vorgangs schließen Sie die Tür und stellen Sie den Reinigungszyklus ein.

Nicht zu viel von der Wasser-Spülmittel-Lösung versprühen. Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.

9.7.2 Einstellung des unterstützten Reinigungszyklus

Nach abgeschlossener Vorbereitung zum unterstützten Reinigungszyklus muss wie folgt vorgegangen werden:

1 Den Funktionswahlschalter auf das Symbol und den Schalter zur Temperaturauswahl auf das Symbol für VAPOR CLEAN setzen.
2 Stellen Sie mittels der Zeitschaltautomatik eine Garzeit von 15 Minuten ein (Siehe 7.7 Elektronische Zeitschaltautomatik).
3 Am Ende des unterstützten Reinigungszyklus deaktiviert der Timer die Heizwiderstände des Backofens.

9.7.3 Ende des unterstützten Reinigungszyklus

Das am Ende des unterstützten Reinigungszyklus noch bestehende Wasser darf nicht über lange Zeit im Ofeninnern gelassen werden (zum Beispiel die Nacht über).

Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Handschuhe zu tragen.

Am Ende des Reinigungszyklus öffnen Sie die Tür und entfernen Sie mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz. Bei den Verkrustungen verwenden Sie hingegen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser.

Um alle Bereiche im Ofeninnern leichter zu erreichen, wird empfohlen, die Tür, wie im Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“ beschrieben, auszubauen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen wird empfohlen, den Ofen mittels einer Umluftfunktion bei 160°C zirka 10 Minuten trocknen zu lassen. Zur Einstellung dieser Funktion, siehe „4.1.2 Schalter zur Funktionsauswahl“.

Sollte der Zyklus VAPOR CLEAN nach fettigen Garvorängen, insbesondere beim Garen von Fleisch, aktiviert werden, könnte nach Ablauf des Reinigungszyklus die Verwendung eines Reinigungsmittels für Backöfen erforderlich sein, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.

10. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

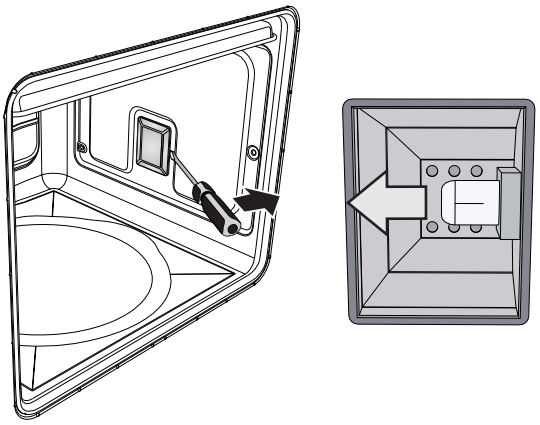
Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.

Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen, der eines Zugriffs auf unter Spannung stehende Teile bedarf.

ACHTUNG: Zu Ihrer Sicherheit wird empfohlen, bei der Ausführung eines beliebigen Reinigungs- oder Wartungsvorgangs entsprechende Schutzhandschuhe zu tragen.

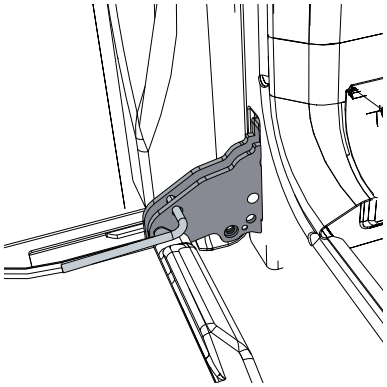
10.1 Ersatz der Lampe für die Innenbeleuchtung

Sollte es notwendig sein, eine Lampe auszuwechseln, da sie sich abgenutzt hat oder durchgebrannt ist, müssen die Schienenrahmen entfernt werden. Siehe dazu unter „9.6.1 Ausbau der Schienenrahmen (wo vorhanden)“.
Im Nachhinein die Abdeckung der Lampe mittels eines entsprechenden Werkzeugs abnehmen (z.B. mit einem Schraubenzieher).
Die Lampe herausdrehen (bei Lampen mit Gewinde) oder herausziehen (bei Halogenlampen). Die Lampe durch eine entsprechende ersetzen (25W für die Lampen mit Gewinde oder 40W für Halogenlampen).

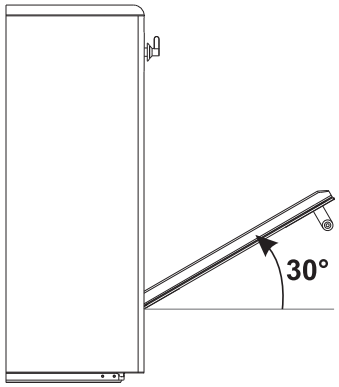


Die Halogenlampen nicht mit den Fingern berühren, sondern nur mithilfe einer beliebigen Isolierabdeckung.

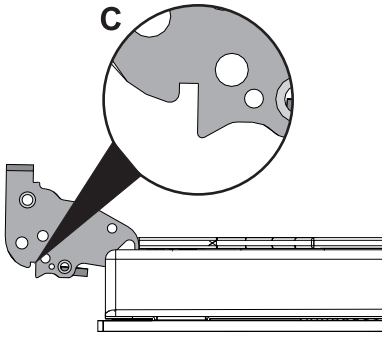
10.2 Ausbau der Backofentür



Die Tür ganz öffnen.
Fügen Sie den Zapfen in das Loch des Scharniers ein. Diesen Vorgang bei beiden Scharnieren wiederholen.



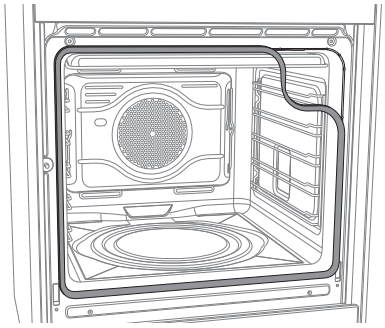
Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



Für den Wiedereinbau der Tür die Scharniere in die Schlitze am Ofen stecken, dabei darauf achten, dass die Aussparungen C vollständig auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen auf den Scharnieröffnungen herausziehen.

10.3 Entfernung der Dichtung (mit Ausnahme der Pyrolysemodelle)

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.
An den vier Seiten sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Ofenrand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung nach außen hin ziehen, um die Haken zu lösen. Die Dichtung muss ersetzt werden, sobald sie ihre Elastizität verliert oder verhärtet.



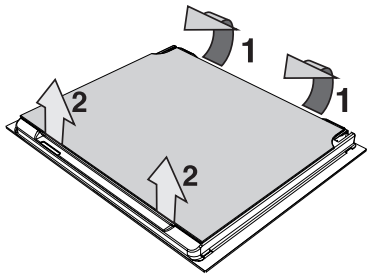
10.4 Ausbau der Innenverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür entfernt werden (siehe 10.2 Ausbau der Backofentür) und auf ein Tuch gestellt werden, oder man kann sie öffnen und die Scharniere zum Ausziehen der Glasscheiben blockieren. Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, indem man die folgenden Anweisungen befolgt.

Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde wie im Abschnitt „10.2 Ausbau der Backofentür“ beschrieben. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben irrtümlich wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.

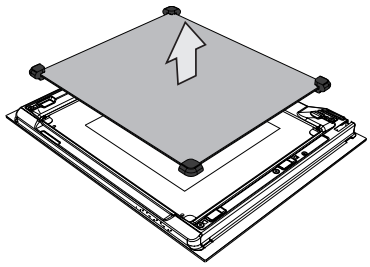
Ausbau der Innenverglasung:

- Entfernen Sie die Innenscheibe, indem Sie sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin ziehen.
- Entfernen Sie dann die Vorderscheibe durch Anheben (2).
- Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Backofentür.



Entfernen der Zwischenverglasung:

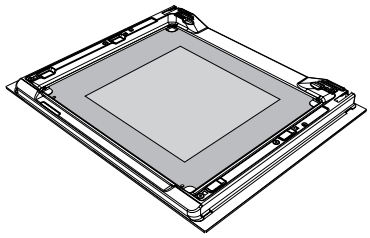
- Bei den Pyrolysemodellen sind zwei Zwischenverglasungen vorhanden, die durch 4 Blöcke miteinander verbunden sind. Die Zwischenverglasung durch Anheben entfernen.



- Bei anderen Modellen kann eine Zwischenverglasung vorhanden sein; In diesem Fall muss diese durch Anheben entfernt werden.

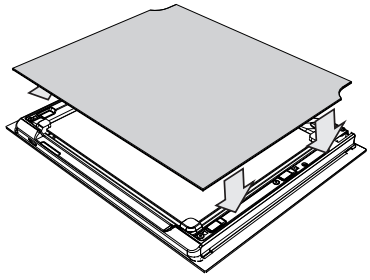
Reinigung:

- Jetzt können die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben gereinigt werden. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



Wiedereinsetzen der Scheiben:

- Die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Die Innenverglasung wieder anbringen, wobei darauf zu achten ist, dass die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen in ihre Aufnahmen in der Ofentür durch leichten Druck einrasten.



11. INSTALLATION

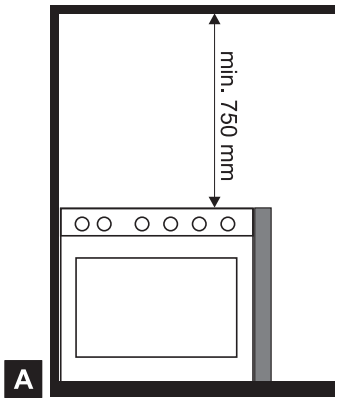
11.1 Einbau in Küchenmöbeln

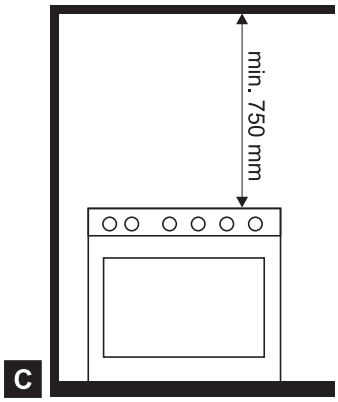
Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C). Falls sie nicht ausreichend hitzebeständig sind, können sie sich im Lauf der Zeit verformen.

Das Gerät muss von einem qualifiziertem Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden. Je nach der Art der Installation gehört das Gerät zur Klasse 2-Unterklasse 1 (Abb. A - Abb. B) oder zur Klasse 1 (Abb. C).

Es kann an Wänden, von denen eine die Höhe der Arbeitsfläche überschreitet, siehe Abbildungen A und C für die jeweilige Installationsklasse.

Hängeschränke, die über der Arbeitsfläche angeordnet sind, müssen einen Abstand von mindestens 750 mm aufweisen. Dieser Abstand kann bei der Montage einer Dunstabzugshaube auf 650 mm reduziert werden.

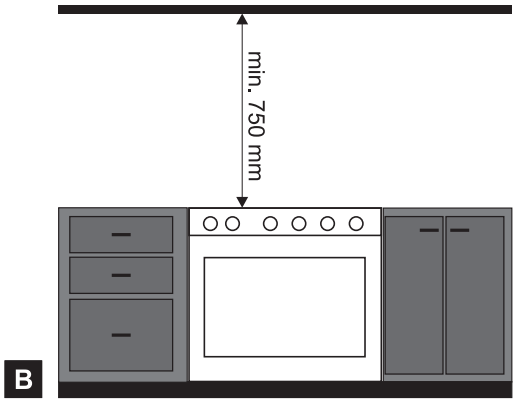




A Einbaugerät (Klasse 2 Unterklasse 1)

B Einbaugerät (Klasse 2 Unterklasse 1)

C Freistehendes Gerät (Klasse 1)



11.2 Elektrischer Anschluss

Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Abmessungen der Speisung den Angaben des Typenschilds entsprechen, das sich auf dem Gerät befindet. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Eine Kopie des Typenschilds ist der Bedienungsanleitung beigefügt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem zugelassenen Installateur vorgenommen werden.

Die Stromzufuhr des Gerätes vor jedem Eingriff unterbrechen.

Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.

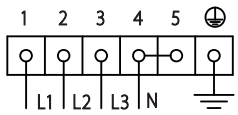
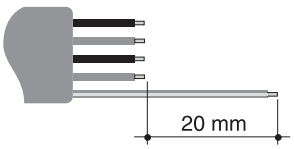
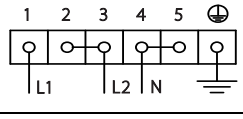
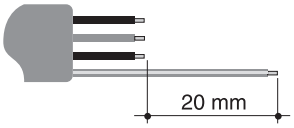
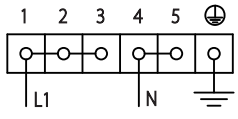
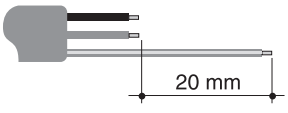
Das Gerät nur mit Stecker und Steckdose desselben Typs an das Stromnetz anschliessen, wobei der Anschluss an das Netzkabel unter Einhaltung der geltenden Normen vorzunehmen ist. Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät gewährleistet sein.
BEIM AUSSTECKEN NIE AM KABEL ZIEHEN, SONDERN IMMER AM STECKER.

Bei Austausch: Der Schutzleiter muss länger sein als die stromführenden Kabel, damit er im Fall eines Abreißens des Kabels vom Geräteanschluss als letzter reißt.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Beim fixen Anschluss an das Netz muss auf der Speiseleitung des Gerätes eine allpolige Sperrvorrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von **3 mm** in einer bequem erreichbaren Lage in unmittelbarer Nähe des Gerätes angebracht werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.

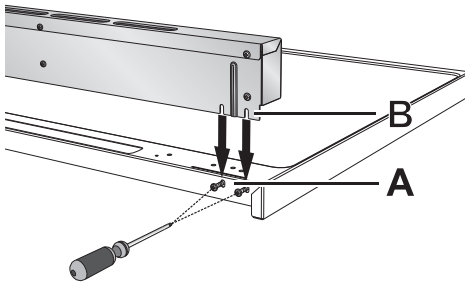
GERÄTETYP (CM)	MÖGLICHE ANSCHLÜSSE	KABEL (falls nicht vorhanden)		
60	**380 - 415 V 3N~** 	fünfpolig	**5 x 1,5** mm²	H05V2V2-F 
	380 - 415 V 2N~ 	vierpolig	**4 x 2,5** mm²	H05V2V2-F 
	220 - 240 V 1N~ 	dreipolig	**3 x 4** mm²	H05V2V2-F 

- Nur Kabel des Typs H05V2V2-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Die oben angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.
- Der Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Die oben genannten Speisekabel weisen Ausmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm EN 60335-2-6).

11.3 Positionierung des Aufsatzes (nur bei einigen Modellen)

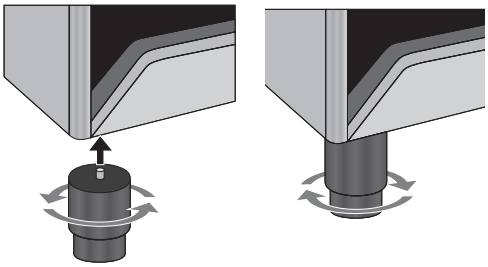
Der Aufsatz muss immer korrekt auf dem Gerät positioniert und befestigt sein.

1 Die 4 Schrauben (**A**) auf der Rückseite der Platte lösen (2 auf jeder Seite).
2 Den Aufsatz auf die Platte positionieren, wobei die Öffnungen des Aufsatzes (**B**) mit den Schrauben (**A**) übereinstimmen müssen.
3 Den Aufsatz mithilfe der Schrauben (**A**) an der Platte befestigen.



11.4 Aufstellung und Nivellierung des Gerätes

Nach der Ausführung der Strom-/Gasanschlüsse, die vier mitgelieferten Füße an dem Gerät festschrauben. Zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße festschrauben.
Um eine bessere Standfestigkeit zu garantieren, muss das Gerät nivelliert werden. Dazu den Fuß im unteren Bereich so lange ein- bzw. ausdrehen, bis alle Gerätefüße eine feste Bodenhaftung haben.



Um Schäden an dem Gerät zu vermeiden, müssen zuerst die vorderen und anschließend die rückwärtigen Füße angeschraubt werden.